

Rebrasti krastavcici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**sveža krastavica
- **1** manja sveža šargarepa
- **po ukusu**svežeg peršuna
- **po ukusu**soli i sirceta

Priprema

Rebrasti krastavcic: Svež kastavac lepo oprati i po dužini guliti viljuškom, tako da ostanu blago udubljene linije. U ciniju iseckati na kolutice. Šargarepu oprati, ocistiti i iseckati na kolutice. Svež peršun oprati i iseckati po ukusu na sitnije ili krupnije. Ja baš volim peršun tako da sam dosta stavila i iseckala na malo krupnije.

Po ukusu zakiseliti i posoliti,a zatim sve lepo promešati viljuškom.

Savet

Sveža, lagana, osvežavajuća salata bez ulja :)